Tarnów, dnia 15-go listopada 1912 r. — Nr. 21.

„GOSPODARZA“ rok II. „GŁOSU ROLNICZEGO“ rok XII.



Wychodzi 15-go i ostatniego każdego miesiąca.

„GOSPODARZ“

dawniej

„GŁOS ROLNICZY“

PRZEDPŁATA ROCZNA przysyłana wprost do Redakcyi, wynosi w Austryi 4 korony 50 hal., w Niemczech 4 marki; w Rosyi i Królestwie Polskiem 2 rs. 50 kop.

Przechowanie owoców.

(Dokończenie).

Urządzenie wewnętrzne owocarni składa się z półek stałych, lub co daleko praktyczniejsze, z rodzaju szufladek niezbyt szerokich i długich (bo nie wygodne), najlepiej na około 60 cm szerokich, a 90 cm długich, a tak głębokich, by duże jabłko poza brzeg nie wystawało. Dno takiej szufladki dla cyrkulacyi powietrza, ma być zbite z dość cienkich listew, co jakie $2^1/_2$ cm od siebie odległych. W dwu przeciwległych ścianach takich szufladek robi się otwory, by 2 ludzi mogło ująć i wygodnie szufladkę taką z owocem przenieść, gdzie trzeba np. wprost z ogrodu do przechowalni. Szuflady zasuwa się na podstawy tak wysoko jedna nad drugą, by przeglądanie owocu było ułatwione: próżne miejsce między jedną a drugą szufladką, winno wynosić 20—25 cm najmniej. Rusztowanie na szuflady musi mieć ze wszystkich stron wolny dostęp, dość wygodny, aby się zaś myszy nie dostały po słupach do szuflad, trzeba u dołu każdego słupa przytwierdzić rodzaj kołnierza z blachy. Szufladki najlepiej robić z drzewa topolowego, lipowego, olchowego lub innego, nie żywicznego. W zakładzie doświadczalnym w Wädenswil (Szwajcarya) po wyszorowaniu szuflad wodą z sodą i wysiarkowaniu lokalu (rodzaj komory o grubych ścianach murowanych a małych okienkach, nieco w ziemię wpusz-

czonej), zbieraliśmy owoce w kosz dobrze wyścielony, przez ramię przewieszony, z którego wprost układaliśmy je na tych szufladkach jedną warstwą, ogonkiem do góry czy na dół (rzecz dość obojętna), bez wszelkiego podścielenia; częściowo tylko musiano układać dwu warstwami, przegradzając jedną warstwę od drugiej czystym grubym papierem (nie gazetą starą, woń bowiem czernidła drukarskiego bardzo łatwo owoce wciągają), przytem starano się tak układać, by owoc wcześniejszy był umieszczony od samego wejścia do owocarni, i by każda odmiana osobno była ulokowana w celu lepszej kontroli. Ponieważ brano tylko całkiem zdrowy owoc na skład, więc nie stosowano tu wcale poprzedniego „wypocenia“ na gromadzie, przez co unikano straty czasu i kilkorazowego przekładania i brania owocu do ręki. Po całkowitym zbiorze skład dość często wietrzono, a potem, o ile się trafi nadgnity owoc, troskliwie go usuwano i zaglądano dla kontroli, czy której odmiany nie należy zabrać już do użytku lub na sprzedaż. Tak przechowane—wiele odmian jeszcze późną wiosną służyły do studyów, zachowując najzupełniej swe właściwe przymioty.

Niektórzy radzą pod owoce na szufladach czy półkach podłożyć papier i wierzchu nakryć papierem, ale ze względu na potrzebną cyrkulacyę powietrza, nie jest to wskazanem, owszem, pod takiem pokryciem pleśniaki łatwiej się rozwijają; tylko, gdy mało szufladek a dużo owocu, gdy musimy go układać 2—3 warstwami, to, jak wspomniano, jedną warstwę od drugiej wypada przegrodzić papierem lub wełną drzewną. Natomiast okazało się dobrem wszystkie delikatniejsze owoce, zwłaszcza renety o szorstkim naskórku owinąć bibułką, co nawet kupcy tyrolscy stale robią, z tą tylko różnicą, że owoców nie przechowują na szufladach, lecz obwinięte bibułką pakują do skrzynek, które w miarę zamówień wprost z piwnicy jako gotowe ekspedyują w świat,

Szufladki na owoce można także zaopatrzeć w rodzaj nóg, co umożliwia ustawienie jednej na drugiej, bez osobnych podstaw, w cały szereg wzdłuż i wszerz; jest to dogodne przy czyszczeniu, można bowiem wynieść wszystko dla przewietrzenia. W nowszych czasach dla przechowania mniejszych ilości owocu robią rodzaj szaf z szufladkami, zamykanych siatką drucianą, które stawia się gdzieś w korytarzu lub nieopalonym pokoju. Zresztą, jakikolwiek zbędny pokoik od północnej strony można zastawić kilkoma szafkami takiemi czy podstawami z półkami, lub samemi szufladkami jedne na drugich (z nóżkami) — i w ten sam sposób zyskać nowomodne starorzymskie „oporotheki“, w których przechowuje się owoc lepiej, niż w niejednej mniej odpowiedniej piwnicy. 1 q jabłek zawiera 800—1000 sztuk, które przy układaniu jedną tylko warstwą, zajmą 3,5—4 m^2 czyli 1 m^2 zmieści 25 kg. jabłek, zaś cetnar metryczny gruszek wymaga 2,75 m^2 powierzchni, czyli wypada 40 kg. na 1 m^2.

Od biedy, zwłaszcza owoc gospodarski, da się też przechować na strychu pod słomianym dachem, przykrywając gromady jabłek matami lub liśćmi na czas wielkiego zimna. Niemniej często w lata urodzajne przechowują wieśniacy niemieccy swe zazwyczaj mniej wytworne odmiany w niewielkich kopcach na suchem miejscu w ogrodzie urządzonych. Na suchej słomie układa się jabłka w formie stożka o podstawie 1 m w średnicy i około 1 m. wysoko, okłada prostą słomą na 5 cm. grubo, która po obsypaniu stożka ziemią (na $^1/_2$ m. grubo), wystaje w formie komina, celem odprowadzenia wilgoci i ciepła z wewnątrz stożka. Gdy mrozy nadejdą, obsypuje się kopczyk jeszcze liśćmi, które z nastaniem cieplejszej pory, odrzuca się. Oczywiście przed podobnem zazimowaniem jabłek muszą one pierwej wypocić się. Do takiego przechowania nadają się szczególniej jabłka z drzew rosnących na drogach, polach górach i t p., co się zaś tyczy odmian, to najlepiej w ten sposób przechowuje się żeleźniaczek i reńska grochówka, ale nawet grafsztyny wcale dobrze można w ten sposób zakonserwować, jak niemniej sztetynę czerwoną i czerwoną kalwilę zimową. Natomiast w ziemi przechowywać nie można pepiny Parkera i Ribstona, gołąbki, królowej renet i francuskiej renety. Wogóle wiele renet w ziemi czy w kopcu przechowanych, nabiera jałowego smaku i ulega suchej, a gołąbki mokrej zgniliźnie. To samo tyczy się przechowywania jabłek w jamach, w ziemi wykopanych, sposób już Rzymianom znany.

Można też niewielkie ilości owoców zimowych, zawiniętych w bibułkę, ułożyć w kamienne garnki na warstwie miału węglowego, pokrywę zacementować i wstawić w jamę, którą pokryć należy grubą warstwą ziemi i liści. Owoc w ten sposób wybornie zimuje. Niemniej często z dobrym skutkiem praktykuje się przechowywanie owoców w pakach lub faskach, w ziemię zakopanych, rozumie się zawsze w suchem tylko miejscu. Owoc zimowy po wypoceniu się pakujemy zawinięty każdy z osobna w bibułkę w małe paczki lub beczułki Na spód naczynia i na każdą warstwę owocu sypie się suchy piasek, popiół, plewy, sieczkę, a najlepiej miał torfowy, który wogóle jest znakomitym środkiem przy konserwowaniu owoców. Beczki lub skrzynki tak zapakowane zakopuje się na 1 m. głęboko w ziemię suchą, piaszczystą, wyłożywszy jamę poprzednio gałązkami drzew szpilkowych (przeciwko myszom). Na wierzch, przy większym mrozie, sypie się liście lub ziemię, a gdyby jeszcze dać dla ochrony przed wilgocią daszek i pamiętać, by beczułki i skrzynki były niewielkie, to byłby to sposób prawie idealny dla wszystkich prawie odmian gruszek i jabłek, możnaby bowiem mieć świeże wyborne owoce aż do nowego zbioru. Ze względu na różny czas dojrzewania czyli zdatności do jedzenia, trzeba oczywiście każdą odmianę w osobną skrzynkę zapakować, lub 2 do 3 odmiany, o tym samym czasie dojrzewające, ale też trzeba znać przybliżony termin dojrzewania każdej odmiany. Faski

czy skrzynki z zawiniętymi w bibułkę i zasypanymi miałem torfowym owocami, zresztą i bez zakopywania w ziemię w jakimkolwiek lokalu wolnym od mrozu, a więc i pokoju chłodnym, doskonale się przechowują. Zawijanie w bibułkę czy to przy zimowaniu owoców na półkach w jakimkolwiek lokalu, czy przy pakowaniu do skrzynek lub beczułek, jest zawsze polecenia godne, — gdy nadgnije bowiem jeden owoc, to drugi nie tak łatwo odeń się zakazi; bibułka chroni także od zbytniej wilgoci, a więcej jeszcze od zbytniego parowania wody w suchym lokalu, a zatem zapobiega marszczeniu się owoców i ubytkowi na wadze; chroni ona także od zbytniego światła i ciepła, wskutek czego owoc powolniej się rozwija, czyli dłużej świeżym pozostaje, ale też owoc raz wyjęty z bibułki, szybko przejrzewa. Zamiast zwykłej bibułki, z lepszym jeszcze skutkiem używałem zwykłego papieru, namoczonego w alkoholowym rozczynie salycylu.

Do przekładania warstw owoców na półkach lub wogóle na podkład, lepszy od słomy jest wysuszony mech, a szczególniej gatunek bagienny „Sphagnum".

Przesypywanie owoców zimowych (z twardym naskórkiem) w paczkach czy skrzynkach miałem torfowym, w bibułce czy bez niej, jest dziś może najpraktyczniejszą metodą.

Sądzę, że wobec obfitości i łatwości nabycia miału torfowego możnaby wszystkie inne metody pominąć i dlatego też na tem zakończę, nadmieniając tylko jeszcze, że bardzo dobrym także środkiem izolacyjnym jest delikatnie zmielony gips, którym np. Amerykanie jednej jesieni zasypali 30.000 fasek jabłek, a te przewiezione do Glasgowa, w marcu jeszcze były zupełnie świeże i w smaku znakomite. Ostatnimi wreszcie czasy w Szwajcaryi próbują z doskonałym skutkiem dla regulowania temperatury i świeżości powietrza używać bieżącej wody, płynącej po podłodze piwnicy z owocami; ten środek łatwo zastosować w Szwajcaryi, gdzie wodociągi, nawet po wsiach, są tak bardzo rozpowszechnione.

Wszystkiego w tej materyi wprawdzie nie wyczerpałem, ale niemniej srodze nadużyłem cierpliwości Czytelników, więc „streśćmy się" jak Prus powiada: si parva magnis.

Jest rzeczą oczywistą, że przy użyciu jakiejkolwiek metody przechowania zimowych gruszek i jabłek wtedy tylko pomyślny rezultat osiągnąć zdołamy, gdy ściśle pewnych zasadniczych warunków dopełnimy, z których najważniejsze byłyby:

1) Należyty wybór odmian, o których wiemy, że z reguły dobrze i łatwo się przechowują.

2) Usunięcie owoców robaczywych, zgniecionych, nadgniłych itp., najmniejsze bowiem uszkodzenie jest lub może być ogniskiem grzybków lub bakteryi, powodujących pleśń lub gnicie.

3) Zbiór owoców musi być tedy bardzo ostrożny, a odbywać się powinien w pogodę, wilgotny bowiem owoć łatwo się psuje.

4) Odmiany zimowe mają jak najdłużej w jesieni pozostać na drzewie.

5) Czy owoc będzie z ogonkiem, czy bez, jest obojętne dla dobrego przechowania.

6) Obmywanie lub obcieranie owoców przed zazimowaniem nie jest właściwe, łatwo bowiem można uszkodzić naskórek, a choćby tylko nalot woskowy.

7) Przechowalnie powinny mieć możliwie równomierną temperaturę od 2—5° R, wejście posiadać, o ile można od północnej strony. Budując przechowalnie nadziemne najlepiej dać podwójne ściany, a próżnię wypełnić materyałem, źle ciepło przewodzącym.

8) Światła słonecznego w przechowalni unikać.

9) Jeśli wolny wybór, to lokal nadziemny lepszy od piwnic.

10. Kartofle, kapusta, nafta etc. należy usuwać z sąsiedztwa owocarni.

11) Owocarnia może być raczej wilgotna, niż za sucha, byle była dobrze wentylowana.

12) W dobrych przechowalniach nie potrzeba owoców owijać, należy układać w jedną tylko warstwę, chyba wyjątkowo w 2-3 najwyżej, ale tylko owoc o twardej łupce. Jeżeli nie posiadamy specyalnych przechowalni, to lepiej obwijać każdy owoc w bibułkę zasypać w skrzynkach czy faskach miałem torfowym, suchym, wymytym poprzednio piaskiem, sproszkowanym węglem, popiołem lub szczególniej mielonym gipsem, zważając na to, by w jedną skrzynkę czy faskę pakować owoce w jednym czasie dojrzewające.

Michał Zając.

Przetrzymywanie kur w kurnikach.

(Hodowca drobiu).

Tam, gdzie kury mają zupełną swobodę biegania po dworze i mogą wchodzić bez przeszkody do stajen, stodół, spichlerzy lub do zabudowań, będących własnościa sąsiadów, słyszy się często utyskiwania iż kury gubią jaja. Ażeby temu zapobiedz, używa się rozmaitych sposobów. Jednym z najczęściej stosowanych jest macanie kur. Odbywa się ono z rana przed karmieniem, przyczem bada się kurę po kurze i tylko takie sztuki wypuszcza z kurnika, u których nie wyczuwa się jaja gotowego do zniesienia. Kury, mające znieść jaja, zatrzymuje się natomiast tak długo w zamknięciu, dopóki ich nie złożą. Środek ten jednakowoż powoduje bądź dotkliwą stratę czasu, połączoną z tego rodzaju kontrolą, bądź też dręczeuie zwierząt przez niepotrzebne pozbawianie ich wolności, a często jedno i drugie. Jeżeliby bowiem chciano nie przetrzymywać kury dłużej w zamknięciu, jak to do czasu znie-

sienia przez nią jaja jest koniecznem, w takim razie należałoby często zachodzić do kurnika dla zbadania, które z kur w międzyczasie się zniosły, ażeby odnośne ptaki wypuścić na dwór. Jak długo nie ma w gniazdach pełnej liczby przypadających jaj, potrzebnem jest ponowne obmacywanie kur. A gdy już samo zamknięcie kur w kurnikach przeważnie ciasnych, niskich, źle oświetlonych i przewietrzonych nie jest dla tych ptaków miłem, to więzienie to o tyle staje się im dokuczliwszem, iż w wielu wypadkach sztuki zamknięte do zniesienia jaj nie dostają w tym czasie dostatecznej karmy i wody. Właściciel kur powinien tu pamiętać, że kury w czasie nośności potrzebują więcej pożywienia, aniżeli kiedyindziej, jajo bowiem tworzy się i rozwija właśnie z nadmiaru doprowadzonych do ustroju ptaka składników odżywczych.

Jeżeli się zatem głodzi kurę przez pół dnia, a czasem i dłużej, to koniecznem następstwem tego jest zmniejszanie się jej produktywności, a tem samem i użyteczności. Wyłania się zatem kwestya, czy należy unikać zamykania kur celem zapobieżenia gubienia przez nie jaj, względnie czy cel ten można w inny prostszy sposób osiągnąć. Odpowiedź na to dać można wraz z objaśnieniem przyczyny t. zw. gubienia jaj. Dwa główne są tego powody, a mianowicie polega na wrodzonym popędzie kury do wysiadywania, w którym to celu szuka ona bezpiecznego ustronia, gdzie stara się zgromaezić odpowiednią ilość jaj, a drugi powód tkwi w tem, iż miejsce przeznaczone kurom do niesienia się, nie jest dla nich odpowiednie.

Pierwszy z przytoczonych wypadków zachodzi w ogólności rzadko, a w każdym razie nie tak często, ażeby mógł usprawiedliwić przetrzymywanie kur w zamknięciu. Jeżeli bowiem w danym razie kura osiągnie cel zamierzony, to szkoda o ile istnieje, nie jest przynajmniej tak znaczna, często nawet sprawia kura taka właścicielowi miłą niespodziankę, gdy nieoczekiwanie pojawi się na podwórzu z cała gromadką piskląt Takie jaja zniesione w ukryciu, są przeważnie wszystkie zapłodnione, a wykłuwają się z nich silne i zdrowe kurczęta. Co zaś dotyczy drugiej przyczyny gubienia jaj, to ta polega na tem, iż upodobaniu kur nie odpowiada miejsce, przeznaczone dla nich do niesienia się, a to jest prawie zawsze wina hodowcy.

Jeżeli odnośne miejsce jest odpowiednio urządzone i czyste, to w takim razie tylko w odosobnionych wypadkach noszą kury gdzieindziej jaja, aniżeli w przeznaczonych na to gniazdach. Jak jednakowoż wyglądają w przeważnej ilości takie kurniki na wsi? Kał drobiu usuwa się tam z nich raz lub dwa razy do roku, zamiast w każdym tygodniu, a zatem zmiata się go na kupę pod grzędami, a fetor jego zapowietrza kurniki. Że w takich warunkach rozmnażają się pasożyty w przerażających masach, jest zupełnie naturalnem Dręczą one drób przez całą noc bez przerwy, a ten jest zupełnie bezbronny wobec tych dręczycieli. Nie dziw

zatem, że mieszkańcy takich miejsc męczarni wyczekują jedynie pierwszego świtania i otwarcia kurnika, ażeby uciec przed trapiącymi ich pasożytami i dopaść na wolności jakiejkolwiek kupy kurzu lub popiołu, by się w niej wytarzać. Że zwierzęta o ile mogą, unikają takich miejsc i wzdragają się przed znoszeniem tamże jaj, to powinno być zupełnie zrozumiałem, Nadomiar złego brakuje często w podobnych kurnikach dostatecznej ilości gniazd, spotkać bowiem nieraz można kurniki, w których 2 lub 3 gniazda a nawet tylko jedno jest przeznaczone na 15—20 kur. Jasnem jest przecież, iż kura z jajem zupełnie przygotowanem do wyjścia, nie może czekać swej kolei na gniazdo, całemi godzinami zajęte przez inne kury, — jest ona wówczas wprost zmuszona do wyszukania sobie innego miejsca do zniesienia jaja. Wśród takich to warunków widzieć można często 2 lub 3 kury siedzące obok siebie a nawet na sobie i ścierające się o wygodniejsze miejsce. Następstwem zaś takiego stania rzeczy jest tłuczenie jaj i pożeranie ich przez kury.

Widzimy zatem, że gubieniu jaj można zapobiedz łatwo i w sposób prosty, zapewniając jedynie niosącym się kurom odpowiednie do tego celu pomieszczenie. Uskutecznić to zaś można, jeżeli się dla nich urządzi obszerne, o ile możności od sypialni oddzielone miejsce z gniazdami, które powinno być czyste i wolne od pasożytów. Ubikacya taka ma być nadto jasna, dostatecznie przewietrzana i zawierać po 1 gnieździe dla każdych 2—3 kur. Jeżeli się kurnik w ten sposób urządzi, to gubienie jaj przez kury należeć będzie do wyjątkowych zdarzeń, a właściciel tegoż oszczędzić sobie może trudów i straty czasu, połączonej z obmacywaniem kur, a zwierzętom swoim męki ich więzienia. Wydatki poniesione na urządzenie i utrzymanie w należytym porządku kurnika, opłaci w krótce wzmożona nośność kur.

Robienie masła.

Kuleczki tłuszczowe znajdujące się w mleku i śmietance twardnieją już przy ciepłocie 19 do 21° C, nie spajają się jednak nawet przy znaczniejszem obniżeniu temperatury, lecz tylko przez rzucanie o przedmioty twarde, jak np. o ściany maślnicy. Tłumaczą sobie to tem, że kuleczki te opatrzone są w osłonki. Jeżeli się te osłonki zniszczy czy to w sposób mechaniczny, jak się to np. dzieje w maślniczce, czy też w sposób chemiczny, wtedy łączą się kuleczki w masę zbitą, czyli otrzymuje się masło. Przez skwaśnienie śmietanki osłabia się osłonki, ułatwia zatem robienie masła.

Przy wyrobie masła należy baczyć: 1) na temperaturę śmietany i na czas, jak długo trwa zmaślanie, bo one pozostają ze

sobą w ścisłym związku. I tak, jeśli śmietanka jest za ciepła, powstaje masło prędzej, jest atoli miękkie i przesiąknięte mlekiem; przy śmietance za chłodnej robienie masła trwa za długo, przez co powstaje masło za twarde, kruche i łamiące się w kawałki. Doświadczenie poucza, że najlepsze masło osiąga się, jeśli śmietankę słodką w porze ciepłej ochłodzi się na 10 do 12 a kwaśną na 14 do 16° C. W porze zimnej należy ogrzać śmietankę słodką na 15 a kwaśną na 18° C.

2) Zważać należy także na gęstość śmietanki, bo im gęściejsza jest śmietanka tem prędzej zrobi się masło i na odwrót. Normalnie tj. odpowiednio gęsta śmietanka da się otrzymać wtedy, jeśli ze 100 litrów mleka wydobędzie się 12 do 14 litrów śmietanki. Jeśli śmietanka jest za gęsta, dodaje się do niej mleka odtłuszczonego.

Skoro się uczyni zadość powyższym warunkom, gdy zatem śmietanka ma odpowiednią ciepłotę i gęstość, wtedy zlewa się ją do maślnicy wyparzonej wrzącą wodą a następnie wypłukanej wodą zimną. I w takim razie otrzyma się masło po upływie 25 do 40 minut, a co w maślnicy maszynowej wymaga 100 do 150 obrotów tłoczka na minutę.

Maślnice zwane w niektórych okolicach kierzniami są rozmaite. W najpowszechniejszem użyciu znajduje się maślnica drewniana, tłoczkowa, zwana gospodarską. Widzieć ją można w każdej chłopskiej chacie. W maślnicy tej da się zrobić masło nawet z bardzo małej ilości śmietany, ma jednak tę ujemną stronę, że nie daje się łatwo czyścić i jest nietrwała. Idąc tokiem historycznym wypadnie nam wymienić jednę z maślnic najstarszych, a mianowicie holsztyńską, która po dzień dzisiejszy jest powszechną w większych gospodarstwach mlecznych. W czasie zmaślania jej, dzieża siedzi nieruchomo, obraca się w niej tylko mieszadło, osadzone na osi poziomej. Mieszadło wraz z mlekiem da się po zrobieniu masła z dzieży usunąć. Maślnice holsztyńskie wyrabiają tak dla ruchu ręcznego, jak i maszynowego, o pojemności 20 do 300 litrów, w cenie od 42 do 400 koron.

Znacznie nowsza maślnica „Wiktorya“, znana jest u nas w kraju dość powszechnie. Składa się ona z beczułki drewnianej, osadzonej na czopach, obracalnych w łożyskach drewnianego lub żelaznego kozła. Wieko do odejmowania zamyka beczkę szczelnie przy pomocy śrub. W wieku znajduje się okienko z grubego szkła do obserwowania, jak dalece zmaślanie postąpiło. Mieszadła w tej maślnicy niema żadnego, masło zarabia się przez uderzanie śmietany o ściany beczki.

Maślnica „Wiktorya“ pracuje dobrze, da się łatwo czyścić i przewietrzać. Napełniać ją można tylko do ½ objętości, dla małej ilości śmietany nieodpowiednia. Wyrabia ją fabryka Alfa Separator w rozmaitej wielkości, od 20 do 200 litrów pojemności, w cenie od 50 do 140 koron.

Wapno jako środek dezynfekcyjny.

Wiadomem jest, że, jeżeli życzymy sobie otrzymać w mleczarni dobre produkty t. j. dobre masło i dobry ser, musimy starannie wystrzegać się wszelkiego zanieczyszczenia mleka i to nie tylko u dostawcy lecz w równej mierze w czasie samej fabrykacyi. Przy braku czystości bowiem z mleka i serwatki wytwarza się wiele bakteryi i szkodliwych grzybków. Jako środka ochronnego przed temi bakteryami używać należy zwykłego gaszonego wapna, które tanio można wszędzie nabyć. Znakomity ten środek dezynfekcyjny powinien znaleźć szersze niż dotychczas zastosowanie w mleczarniach i przy wyrobie wina.

Do czyszczenia naczyń wapno nadaje się pod każdym względem lepiej, aniżeli używana zazwyczaj do tego celu soda. Przedewszystkiem wapno jest tańsze i wszędzie łatwe do nabycia, a co ważniejsza jeszcze rozpuszcza się ono łatwo nawet w zimnej wodzie, podczas gdy sodę rozpuścić można tylko w gorącej wodzie. Jeżeli zaś nie dość starannie wypłuczemy naczynie gorącą wodą, pozostają wówczas resztki sody, które utrudniają zsiadanie się mleka lub psują smak masła. Używając wapna łatwo jest naczynie w dokładny sposób wyczyścić, co jednak starannie czynić należy, albowiem wapno również ujemnie wpływa na zsiadanie się mleka. W końcu zauważyć należy, że wapno znacznie mniej niszczy pobiałę naczyń metalowych, aniżeli soda.

Zastanówny się teraz nad tem, kiedy wapno da się w serowni użyć, O dezynfekcyjnej działalności wapna najlepiej się przekonać można, gdy się świeżo wybieli cuchnącą i pełną stęchlizny izbę. W izbie takiej wkrótce po wybieleniu powietrze staje się znacznie świeższem niż poprzednio. Wapno zabiło bowiem znajdujące się na ścianie pleśnie. Takie same usługi oddaje wapno w serowni. Należy przeto w każdej serowni wszystkie ubikacye, ściany i stoły przynajmniej dwa razy do roku pobielić wapnem. Pobielenie będzie trwalszem, gdy się doda do wapna odtłuszczonego mleka. Przedewszystkiem należy wybielić pokój, w którym przechowuje się mleko; tutaj bowiem najbardziej potrzebne jest świeże powietrze. Mleko bowiem, a szczególnie śmietanka wchłania natychmiast w siebie wszelkie nieprzyjemne wonie. Jeżeli mleko postawimy w nieświeżem powietrzu, śmietanka zaraz trąci nieprzyjemnym zapachem; z takiej zaś śmietany mimo najgorliwszych usiłowań nie można zrobić dobrego masła. Masło także łatwo ulega zepsuciu jeżeli w śmietanie znajdowała się pleśń.

Omówmy teraz szczegółowo niektóre miejsca na ścianach Tam gdzie kocioł lub zbiornik na mleko stoją przy ścianie albo blizko niej należy w tych miejscach ścianę szczególnie starannie pobielić. Podszas nalewania mleka do naczyń zwykle bryzga ono na ścianę; przy każdem nalewaniu coraz więcej kropel osiada tam i w krótkim stosunkowo czasie spostrzegamy nad zbiornikiem na

ścianie zielono czarną plamę, powstałą z rozłożonych cząstek mleka i z pleśni. Zauważyć to można nawet w bardzo starannie urządzonych mleczarniach.

Należy przeto ściany w tych miejscach, na które padają krople mleka lub serwatki, a więc głównie tam, gdzie stoją stoły do prasowania, przynajmniej co 8—14 dni starannie wyczyścić szczotką i wybielić wapnem W ten sposób parominutową pracą zapobiegnie się ewentualnym szkodom.

Daleko więcej niż na ścianę rozlewa się zwykle mleka i serwatki na ziemię, wskutek czego wkrótce gnije podłoga. Serwatka dostawszy się do dziur i po pod luźne płyty podłogi, kwaśnieje tam, niszczy podłogę i zbtruwa powietrze. Najbardziej grozi to przy wyrobie sera miękkiego w izbie, gdzie sery są bajcowane.

Gdy w takiej cuchnącej wskutek gnicia serwatki atmosferze postawi się kwaśniejący zakwas i śmietankę, nic dziwnego, że potem mimo zakwaszania nie otrzyma się dobrego masła. Zupełnie inne powietrze jest w mleczarni, jeżeli przynajmniej co 8 dni podłogę zmyje się starannie wodą wapienną. Wskutek użycia wapna podłogi stają się bardziej wytrzymałe, a w izbach jest znacznie lepsze i świeższe powietrze, co przyczynia się do utrzymania w dobrym stanie produktów mlecznych.

Zastanówmy się teraz, które sprzęty należy czyścić wapnem. Poprzednio już powiedzieliśmy, że wapno utrudnia zsiadanie się mleka. Używając przeto wapna do czyszczenia mierników, wagi i konwi musimy uważać, aby je potem starannie wyparzyć, para bowiem przyczynia się jeszcze do lepszej dezynfekcyi. Przytem należy wystawiać naczynia jak najczęściej na słońce; promienie słoneczne zabijają bowiem bakterye. To samo dotyczy naczyń dostawców mleka. Naczynia metalowe można również od czasu do czasu czyścić wapnem, byleby tylko potem starannie były wypłukane.

Bardzo pożytecznem jest także zmywanie wapnem stołów do prasowania i solenia sera, pory drzewne bowiem wchłaniają w siebie serwatkę, która następnie kwaśniejąc, przyczynia się do gnicia drzewa, a nawet kwasem swoim psuje ser.

Przedewszystkiem jednak należy czyścić wapnem wszelkie drewniane naczynia, używane przy wyrobie masła Nie należy wprawdzie zaniedbywać, aby wszystkie naczynia, jako to maślnica, wygniatacz, formy i łopatka przed i po każdorazowem użyciu były starannie gorącą wodą wypłukane, zapobiega to bowiem dostawaniu się tłuszczu do por drzewnych, poza tem jednak dobrze jest raz na tydzień wyczyścić wszystkie te naczynia wapnem. Wapno bowiem pozbawia maślnicę nieprzyjemnego zapachu, wyciąga kwas z drzewa, rozpuszcza znajdujący się w porach tłuszcz, który potem łatwo możemy wypłukać. Postępując w ten sposób, utrzymują się naczynia drewniane zawsze w czystości, co przyczynia się znacznie do polepszenia jakości masła. Wszelkie zaś trudy i koszta, jakie

przytem ponosimy, opłacają się stokrotnie, naczynia bowiem starannie czyszczone nie psują się łatwo i dadzą się przez długi czas używać. W lecie spotykamy często na maśle czerwone i siwe plamy, wadę tę usunąć można także przez dezynfekcye wapnem stołów i półek, na których składa się masło.

Wapno służyć może jako środek dezynfekcyjny nie tylko w mleczarniach, lecz także w oborach dostawców mleka. Przedewszystkiem należy często bielić ściany obór. (Ałun dodany do wapna odstrasza muchy, które w lecie są istną plagą obór). Dobrze jest także od czasu do czasu oczyszczoną podłogę obory polać wodą wapienną.

Używając wapna do wyżej wymienionych celów uważać musimy, aby było ono świeżo gaszone. Wapno bowiem, pozostając dłużej na powietrzu, wchłania w siebie kwas węglowy i zamienia się w węglan wapna, który nie poriada zdolności dezynfekcyjnej. Chcąc mieć zawsze świeżo gaszone wapno, należy zaopatrzyć się w pewien zapas palonego wapna, które przechowywać trzeba w suchem wiejscu, w szczelnie zamkniętej beczce. Z takiego zapasu w razie potrzeby bierze się pewną ilość wapna i polewa je wodą, aż się otrzyma dosyć gęstą masę. Można też nabyć gaszone już wapno u murarza; w takim razie nie należy kupować dużej ilości Przechowując wapno gaszone, trzeba je trzymać w wodzie Dezynfekcyę wapnem przeprowadza się w następujący sposób zwykłym murarskim pędzlem smaruje się naczynia, stół lub podłogę wapnem, które po pewnym czasie zmywa się gorącą wodą

Koszta tej dezynfekcyi są bardzo nieznaczne.

Drobiazgi.

Stawy miejskie. Zakładanie stawów wiejskich dla hodowli karpi nie może być dość gorąco polecone, zważywszy, że mogą one równocześnie służyć do pojenia bydła, do uzyskiwania lodu i wrazie pożarów nieocenione oddają usługi.

Ażeby stawy wiejskie odpowiadały swemu celowi, powinny być przeciętnie 20 do 50 cm. głębokie, mieć przynajmniej słaby przypływ i średnią temperaturę (w lecie 17 do 20° C.), miękkie, muliste dno, płaskie brzegi i obfitość roślin wodnych.

Około połowy maja wpuszcza się do takiego stawu jednego ikrzaka i dwa mleczaki, każdy około $1^1/_2$ do 2 kg. wagi. Samica składa na rośliny wodne jaja, które następnie zapładniają samce. Po 8 dniach pojawia się młode pokolenie i wtedy należy stare ryby (rodzicielki) usunąć.

Po dwóch do sześciu dniach mają młode rybki pół centymetra długości i zdradzają żywą potrzebę pokarmu, który składa się z mikroskopijnie drobnych żyjątek, w wodzie zawartych. Z postępem wieku

żywią się one coraz większymi raczkami, ślimakami, robakami i t. p. Karp rośnie dość szybko, ale w pierwszym roku osiąga długość tylko na 5 — 10 cm. Dobry karp powinien jednak ważyć w pierwszym roku 0· 12 — 0· 15, w drugim 0· 40 — 0· 50, w trzecim 1· — 1·5, a w czwartym 2 — 3 kg. Były jednak wypadki, że karp w pierwszym roku dochodził do 1 kg. wagi.

Hodowla młodych świń. Prosięta odebrane matce, muszą być karmione 5 — 6 razy dziennie dobrym i świeżym pokarmem. Rozumie się, że lepiej i łatwiej dadzą się młode wieprzaki wychować, gdy można im dać codziennie przez 11 albo 12 tygodni po $^3/_4$ litra mleka na sztukę, W ostatnim tygodniu dobrze byłoby zastąpić mleko czyste, rozwodnionem aby przejście do innej karmy nie nastąpiło nagle. Od 18 tygodnia znoszą prosięta już mleko kwaśne, ale bacznie uważać należy, na czystość koryt i naczyń, ażeby nie wytworzył się nadmiar kwasu albo nawet bakterye chorobotwórcze, dla których mleko dobrem jest środowiskiem. Także pozwolić trzeba prosiętom na ruch swobodny w świeżem powietrzu. Tylko w ten sposób można zapobiec dyzenteryi krwawej i objawom chorobliwyw do niej podobnym. Aż do osiągnięcia wieku 4 miesięcy, należałoby karmić je suchem i zdrowem ziarnem n. p. jęczmieniem, poczem znoszą już każdy pokarm.

Brak chęci do jadła u świń. Brak apetytu, zdarzający się często u świń, jest w gosdodarstwie zdarzeniem nie miłem, ponieważ wówczas świnia zamiast utuczyć się, chudnie, a chodowca ponosi stratę. Niechęć do jadła nie jest chorobą samoistną, lecz występuje także przy wszystkich innych chorobach żołądkowych i gorączkowych, jako objaw najbardziej w oko wpadający. Bardzo często jednakże występuje niechęć do jadła bez żadnej widocznej przyczyny chorobliwej; co najwięcej można zauważyć lekką niestrawność, która się da z łatwością usunąć.

Przedewszystkiem należy wyszukać powód, dlaczego świnia mniej je lub gardzi pokarmem. Świnie tracą niekiedy apetyt, gdy otrzymują przez dłuższy czas jednę i tę samą karmę, czując w końcu do niej pewien wstręt. Zmiana paszy jest w takim razie pożądana i polecenia godną. Brak apetytu występuje także, jeżeli zwierzęciu podaje się za dużo pokarmu, tak, że nastąpiło przeładowanie żołądka. W takim wypadku daje sie świni lek na wymioty, który kupuje się w aptece (taki, jak dla ludzi), miesza z odrobiną mleka i zadaje na raz. Częstokroć już ten środek wystarcza, aby apetyt wrócił. Również występuje brak chęci do jadła po zadaniu mocno gorącej paszy, przyczem parzy sobie zwierzę nie tylko pysk, ale i żołądek; uważać przeto należy, aby pasza była zawsze należycie ochłodzona. W wypadkach, gdy w żołądku wytwarza się dużo kwasów, dobrze będzie zadać świni wraz z jadłem nieco sproszkowauej kredy. Gdyby podane powyżej środki nie skutkowały, należy dać na przeczyszczenie. W tym celu bierze się dwie lub trzy łyżki soli glauberskiej, rozpuszcza w pół szklance wody i wlewa do gardła.

Zapalenie gardła. W porzz zimowej zdarza się ta choroba często u koni, bydła a nawet u świń, a powodem jej bywa zaziębienie przez nagłą zmianę temperatury, przeciag w stajni, pędzenie pod wiatr mro-

żny, lub napojenie bardzo zimną wodą, gdy bydlę jest zgrzane. Zapalenie tego rodzaju jest z tego powodu dla zwierzęcia niebezpieczne, iż zwykle rozciąga się także na otaczające narządy, a mianowicie na język szczękę dolną, gruczoły poduchowe, na krtań, tchawicę, błony nozdrzowe i t. d. Utrudniając zaś połykanie pokarmów bywa powodem wycieńczenia, a przy silniejszym obrzęku krtani może nawet spowodować uduszenie zwierzęcia.

Objawy choroby są bardzo widoczne. I tak zwierzę trzyma głowę i szyję prosto i nie porusza nią w żadną stronę. Okolica krtani bywa obrzękła, gorąca i bolesna, połykanie tak dalece utrudnione, że przyjęty pokarm lub napój wraca nozdrzami. Oddychanie utrudnione, kaszel krótki, tłumiony i bolesny.

Leczenie: zwierzę chore trzeba ustawić w ciepłej stajni, w której nie ma przeciągów, jeżeli jest dobrej tuszy upuścić mu krwi $1^1/_2$ do 2 litrów. By części zapalne nie narazić na zaziębienie trzeba bydlęciu zrobić ciepły okład z siemienia lnianego lub z kaszy owsianej. Nałożyć je w stanie ciepłym na kawałku owczej skóry i przymocować do gardła. Wdychanie ciepłej pary z siana zlanego wrzątkiem, wywiera dobry skutek. Jeśli w przeciągu doby stan choroby nie złagodnieje, wezwać weterynarza.

Parzonka. W kącie stajni, jeżeli jest dość obszerna, albo w komórce przeznaczonej na przechowanie paszy albo wreszcie i w stodole zbić z desek trzy skrzynie, lecz trzeba je tak zmocować — by się nie rozlazły od parcia z wewnątrz. Wielkość skrzyni zależeć będzie od ilości sztuk bydła jaką wyżywić mamy. Mniej więcej robić skrzynie tak duże by się w niej zmieściło przeszło 100 litrów paszy na każdą sztukę bydła. A co przy stanie bydła z 10 sztuk, wymagać będzie skrzyni na 1 metr długiej tak samo szerokiej i wysokiej. Kto ma jedną lub dwie krowiny, dla tego wystarczą beczki jakich dostanie u handlarzy win. Beczki z nafty nie nadają się do tego celu.

Chcąc dokonać zaparzenia, trzeba sieczkę rozsypać na podłodze, domięszać plew, siekanych buraków lub ziemniaków, posypać otrębami lub śrutowanem ziarnem, skropić obficie wodą i całą masę dobrze widłami wymieszać. Wody dawać tylko tyle, by pasza była dobrze wilgotna, lecz by przy ściskaniu w garści woda się z niej nie lała. Po należytem wymięszaniu zsypuje się paszę do skrzyni i mocno nogami udeptuje. Na wierzch daje się pokrywę z desek i obciąża je kamieniami.

W przeciągu 48 godzin pasza się zagrzeje, będzie miała przyjemny zapach i może być bydłu zadawana. Skarmić ją jednak trzeba w przeciągu jednego dnia, gdyż dłużej trzymana kwaśnieje i ulega pleśni. Co dnia wypróżnia się jedną kadź, a wypróżnioną z poprzedniego dnia nabija.

Sól przy karmieniu koni. Przy podawaniu koniom owsa, sieczki i dobrego siana nie potrzeba dodatku soli, ale jeżeli mają spożywać pokarm trudny do strawienia, jak grochowinę, albo obfity w azot pokarm ziarnowy, albo wreszcie wodnisty, a zarazem dużo wapna zawierający pokarm, jak buraki i ziemniaki, natenczas należy dodawać nieco soli kuchennej. Dodatek ten nie dopuszcza do powstania kolek, które się zdarzają z powodu zatwardzenia przy pokarmach trudno strawnych.

KALENDARZ od 16 do 31 listopada. 16. S. Otmara opata,. 17. N. 22 po Sw. Stanisława Kostki, 18. P. Ottona opata, 19. W. Elżbiety, 20. S. Feliksa W., 21. C. Ofiarowanie NMP. 22. P. Cecylii panny, 23. S. Klemensa pap., 24. N. 26 po Sw. Emilii, 25. P. Katarzyny p., 26. W. Konrada, 27. S. Waleryana, 28. C. Krescentego, 29. P. Saturnina m., 30. S. Andrzeja apostoła.

Ceny targowe. Sprzedawano: (Kraków) pszenicę od 21·50 do 22·20 żyto od 19·40 do 20·40, jęczmień od 18·80 do 20·40, owies od 19·70 do 20·50, kukurydzę od 21·— do 22·50, groch od 19·— do 37·—, rzepak od 32·50 do 33·50, otręby od 13·80 do 14·—, ziemniaki od 6·— do 6·50, siano od 8·40 do 9·60, koniczyna (siano) od 10·— do 14·20 słoma od 8·— do 10·—. Ceny w koronach za 100 kg.

Produkta zwierzęce. (Wiedeń). Płacono woły od 104·— do 112·—, buhaje od 76·— do 104·—, krowy od 79·— do 106·— bydło chude od 50·— do 70·—, świnie tuczone od 136·— do 140·—, lekkie prima od 124·— do 132·—, średnie od 108·— do 132·—, stare od 90·— do 104·—. Ceny w koronach za 100 kg. żywej wagi.

Masło (Wiedeń) od 2·— do 3·60 K. (Kraków) od 2·70 do 2·90 K. za 1 kg.

Jaja (Wiedeń) 21 do 26 sztuk za 2 K. (Kraków) od 5·60 do 6·— K. za kopę.

Dział ogłoszeń

Za ten dział Redakcya nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności.





Redaktor odpowiedzialny i wydawca: **T. CZAYKOWSKI,**
dyrektor c. k. Seminaryum naucz. żeńs. w Brzeżanach.

Adres Redakcyi i Administracyi: **Tarnów, ulica Różana, Nr 11-ty.**

Drukiem Józefa Pisza w Tarnowie.